FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:		
2820216	TECNICO	TÉCNICO EN COCINA				
AMBIENTE:		**GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:**	**INICIO FICHA:**	**FIN LECTIVA**	**TERMINACION**	
COCINA EXPERIMENTAL		JORGE ALBERTO OSPINA	Agosto 09-2023	Mayo 08-2024	Noviembre 08-2024	
CÓDIGO PROYECTO:		**PROYECTO FORMATIVO:**				

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
6:00 AM	6:30 AM							
6:30 AM	7:00 AM							
7:00 AM	7:30 AM							
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM							
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM							
9:30 AM	10:00 AM							
10:00 AM	10:00 AM							1
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:00 PM							
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							
1:30 PM	2:00 PM							
2:00 PM	2:30 PM	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.- **ANA MARIA MORA**	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES - **JESSICA ALDANA**	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES - **CARLOS ALBERTO GUERRERO**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - **SEBASTIAN BETANCOURT**	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.- ANGELICA OSPINA		
2:30 PM	3:00 PM							
3:00 PM	3:30 PM							
3:30 PM	4:00 PM							
4:00 PM	4:30 PM	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - **YOLANDA MENDOZA**	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales - **FABIAN VALENCIA**	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS- **JORGE ALBERTO OSPINA**		Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - **JORGE ALBERTO OSPINA**		
4:30 PM	5:00 PM							
5:00 PM	5:30 PM							
5:30 PM	6:00 PM							2
6:00 PM	6:30 PM							
6:30 PM	7:00 PM		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.- **CESAR TORRES**		Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico . - **YOLANDA MENDOZA**			
7:00 PM	7:30 PM							
7:30 PM	8:00 PM							
8:00 PM	8:30 PM							
8:30 PM	9:00 PM							
9:00 PM	9:30 PM							
9:30 PM	10:00 PM							

Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor			
DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	1 INTERPRETAR EL SENTIDO DELACOMUNICACIÓNCOMO MEDIO DEEXPRESIÓNSOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.	12	ANA MARIA MORA			
	2 DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DELA VIDA SOCIAL Y LABORAL,TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO DE LA COMUNICACIÓN.	12				
	3 VALIDAR LAIMPORTANCIA DELOS PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD	12				
	4 APLICAR ACCIONES DE MEJORAMIENTOENEL DESARROLLO DEPROCESOSCOMUNICATIVOS SEGÚNREQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO.	12				
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.	84	SEBASTIAN BETANCOURT			
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.	84	JORGE OSPINA - YOLANDA MENDOZA			
GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES	1. DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICESEN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	12	CARLOS ALBERTO GUERRERO			
	2. PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.	12				
	3.EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓNFÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL	12				
	4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA	12				
INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS PASADAS.	30	JESSICA ALDANA			
	LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SÍ MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS PASADAS.	30				

			Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS	12	FABIAN VALENCIA			
				4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.	12				
			MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	32	CESAR TORRES			
			APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	16	ANGELICA MARIA OSPINA			
				2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.	16				
				3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.	16				
			CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	64	JORGE ALBERTO OSPINA			

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:	
2773315	TECNICO	TÉCNICO EN COCINA			
AMBIENTE:		**GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:**	**INICIO FICHA:**	**FIN LECTIVA**	**TERMINACION**
COCINA DEMOSTRATIVA		SEBASTIAN BETANCOURT			
CÓDIGO PROYECTO:		**PROYECTO FORMATIVO:**			

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
6:00 AM	6:30 AM							
6:30 AM	7:00 AM							
7:00 AM	7:30 AM							
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM							
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM							
9:30 AM	10:00 AM							1
10:00 AM	10:00 AM							
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:00 PM							
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							
1:30 PM	2:00 PM							
2:00 PM	2:30 PM	APLICACION DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.- **ANGELICA MARIA OSPINA**	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES - **CARLOS ALBERTO GUERRERO**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - **SEBASTIAN BETANCOURT**	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO - **ANA MARIA MORA**	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES - **JESSICA ALDANA**		
2:30 PM	3:00 PM							
3:00 PM	3:30 PM							
3:30 PM	4:00 PM							
4:00 PM	4:30 PM	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS- **JORGE ALBERTO OSPINA**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico .- **YOLANDA MÉNDOZA**		Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - **JORGE ALBERTO OSPINA**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico -**YOLANDA MENDOZA**		
4:30 PM	5:00 PM							
5:00 PM	5:30 PM							
5:30 PM	6:00 PM							2
6:00 PM	6:30 PM			MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.- **CESAR TORRES**				
6:30 PM	7:00 PM							
7:00 PM	7:30 PM							
7:30 PM	8:00 PM							
8:00 PM	8:30 PM							
8:30 PM	9:00 PM							
9:00 PM	9:30 PM							
9:30 PM	10:00 PM							

Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor			
APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.- ANGELICA MARIA OSPINA	1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	16	ANGELICA MARIA OSPINA			
	2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.	16				
	3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.	16				
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.	84	SEBASTIAN BETANCOURT			
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.	84	JORGE ALBERTO OSPINA - YOLANDA MENDOZA			
GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES	4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA	12	CARLOS ALBERTO GUERRERO			
	3.EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓNFÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL	12				
CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	64	JORGE ALBERTO OSPINA			
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	32	CESAR TORRES			
DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO	1 INTERPRETAR EL SENTIDO DELACOMUNICACIÓNCOMO MEDIO DEEXPRESIÓNSOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.	12	ANA MARIA MORA			
	2 DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DELA VIDA SOCIAL Y LABORAL.TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO DE LA COMUNICACIÓN.	12				
	3 VALIDAR LAIMPORTANCIA DELOS PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD	12				

				4 APLICAR ACCIONES DE MEJORAMIENTOENEL DESARROLLO DEPROCESOSCOMUNICATIVOS SEGÚNREQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO.	12				
			INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS PASADAS.	30	JESSICA ALDANA			
				LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SÍ MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS PASADAS.	30				

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:	
2773290	TECNICO	TÉCNICO EN COCINA			
AMBIENTE:		**GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:**	**INICIO FICHA:**	**FIN LECTIVA**	**TERMINACION**
COCINA DEMOSTRATIVA		SEBASTIAN BETANCOURT			
CÓDIGO PROYECTO:		**PROYECTO FORMATIVO:**			

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
6:00 AM	6:30 AM							
6:30 AM	7:00 AM							
7:00 AM	7:30 AM	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. - **MARIO MORENO**	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. - **CESAR TORRES**	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES.- **JESSICA ALDANA**	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.- **ANGELICA OSPINA**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - **SEBASTIAN BETANCOURT**		
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM							
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.- **YOLANDA MÉNDOZA**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - **SEBASTIAN BETANCOURT**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - **JORGE ALBERTO OSPINA**	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS - **JORGE ALBERTO OSPINA**			
9:30 AM	10:00 AM							1
10:00 AM	10:00 AM							
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:00 PM					GENERAR HABITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA - **CARLOS ALBERTO GUERRERO**		
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							
1:30 PM	2:00 PM							
2:00 PM	2:30 PM							
2:30 PM	3:00 PM							
3:00 PM	3:30 PM							
3:30 PM	4:00 PM							
4:00 PM	4:30 PM							
4:30 PM	5:00 PM							
5:00 PM	5:30 PM							
5:30 PM	6:00 PM							
6:00 PM	6:30 PM							2
6:30 PM	7:00 PM							
7:00 PM	7:30 PM							
7:30 PM	8:00 PM							
8:00 PM	8:30 PM							
8:30 PM	9:00 PM							
9:00 PM	9:30 PM							
9:30 PM	10:00 PM							

Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor
DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	1 INTERPRETAR EL SENTIDO DELACOMUNICACIÓNCOMO MEDIO DEEXPRESIÓNSOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.	12	MARIO MORENO
	2 DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DELA VIDA SOCIAL Y LABORAL,TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO DE LA COMUNICACIÓN.	12	
	3 VALIDAR LAIMPORTANCIA DELOS PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD	12	
	4 APLICAR ACCIONES DE MEJORAMIENTOENEL DESARROLLO DEPROCESOSCOMUNICATIVOS SEGÚNREQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO.	12	
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.	84	SEBASTIAN BETANCOURT
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.	84	YOLANDA MENDOZA
CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS -	2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	64	JORGE ALBERTO OSPINA
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	32	CESAR OSPINA
INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS	03 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS PASADAS.	30	JESSICA ALDANA

			CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	04 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SÍ MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS PASADAS.	30				
			GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES	1. DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICESEN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	12	CARLOS ALBERTO GUERRERO			
				2. PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.	12				
				3.EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓNFÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL	12				
				4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA	12				
			APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	16	ANGELICA MARIA OSPINA			
				2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.	16				
				3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.	16				

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:	
2773281	TECNICO	TÉCNICO EN COCINA			
AMBIENTE:		**GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:**	**INICIO FICHA:**	**FIN LECTIVA**	**TERMINACION**
COCINA EXPERIMENTAL		SEBASTIAN BETANCOURT			
CÓDIGO PROYECTO:		**PROYECTO FORMATIVO:**			

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
6:00 AM	6:30 AM							
6:30 AM	7:00 AM							
7:00 AM	7:30 AM	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.- **CESAR AUGUSTO TORRES**	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.- **MARIO MORENO**	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.- **ANGELICA MARIA OSPINA**		INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES - **JESSICA ALDANA**		
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM							
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - **SEBASTIAN BETANCOURT**	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS - **JORGE ALBERTO OSPINA**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.- **YOLANDA MARÍA MENDOZA**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - **SEBASTIAN BETANCOURT**	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS - **JORGE ALBERTO OSPINA**		
9:30 AM	10:00 AM							1
10:00 AM	10:00 AM							
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:00 PM				GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES - **CARLOS ALBERTO GUERRERO**			
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							
1:30 PM	2:00 PM							
2:00 PM	2:30 PM							
2:30 PM	3:00 PM							
3:00 PM	3:30 PM							
3:30 PM	4:00 PM							
4:00 PM	4:30 PM							
4:30 PM	5:00 PM							
5:00 PM	5:30 PM							
5:30 PM	6:00 PM							
6:00 PM	6:30 PM							2
6:30 PM	7:00 PM							
7:00 PM	7:30 PM							
7:30 PM	8:00 PM							
8:00 PM	8:30 PM							
8:30 PM	9:00 PM							
9:00 PM	9:30 PM							
9:30 PM	10:00 PM							

			Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor			
			MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	32	CESAR AUGUSTO TORRES			
			Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.	84	SEBASTIAN BETANCOURT			
			Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.	84	YOLANDA MENDOZA			
			CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	64	JORGE ALBERTO OSPINA			
			APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	16	ANGELICA MARÍA OSPINA			
				2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.	16				
				3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.	16				
			GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES	1. DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICESEN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	12	CARLOS ALBERTO GUERRERO			
				2. PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.	12				
				3.EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓNFÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL	12				
				4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA	12				
			INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS	PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS PASADAS	30	JESSICA ALDANA			
				LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SÍ MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS PASADAS.	30				
